Bosch Use and Care Manual

Warming Drawer Model: HWD



Table of Contents

Questions ?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

5551 McFadden Ave.
Hunntington Beach, CA 92649

We look forward to hearing from you!

Important Safety Instructions

Save these instructions

Read all instructions carefully before using your warming drawer to reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons.

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the installation instructions provided with the warming drawer.

The warming drawer is for keeping hot food hot. Never use it to warm or heat a room.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

CAUTION: Do not store items of interest to children above the drawer. If a child should climb onto the drawer to reach these items, s/he could be seriously injured.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of potholders. Do not let potholders touch hot heating element located under the drawer.

CAUTION: To maintain food safety, follow these guidelines:
1) DO NOT use the warming drawer to heat cold food (exception: it is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates).
2) Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F or warmer.
3) DO NOT warm food for longer than one hour.

Storage - Do not store flammable materials in the drawer.

Use care when opening the drawer. Open door a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food.

Do not place food in unopened containers in the drawer. Pressure could build up and cause container to burst.

Do not touch the interior surface of the drawer while it is in use. The interior of the drawer could become hot enough to cause burns.

Do not use aluminum foil to line the drawer. Foil will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and it could damage the interior finish.

CAUTION: This unit is approved for general residential kitchen use only. It is not approved for outdoor use.

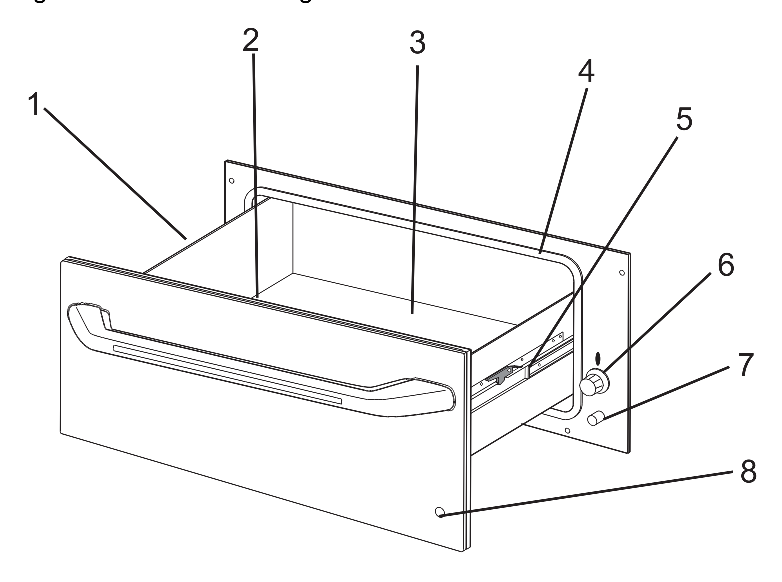
Note: The appliance referred to throughout this manual is manufactured by BSH Home Appliances Corporation.

About the Warming Drawer

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. DO NOT use to heat cold food other than proofing yeast dough, crisping crackers, chips, and dry cereal, or warming dishes or plates.

Parts and Accessories

Figure 1: The Warming Drawer

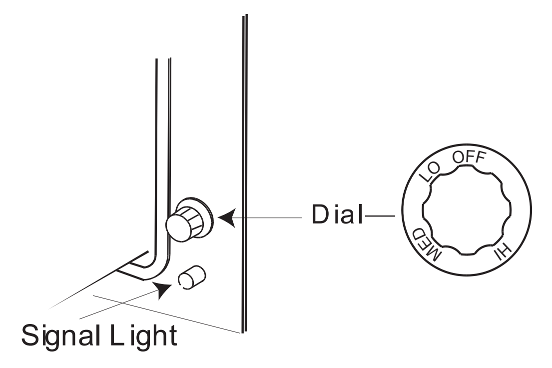


Packaged Inside Drawer:
- Reversible Rack
- 2 Mounting Brackets and Screws
- Literature Pack

Parts:
1) Data Plate
2) Moisture Control Knob
3) Stainless Steel Drawer Interior
4) Gasket
5) Rail Lock
6) Temperature Dial
7) Signal Light
8) Signal Light Viewer

Controls

Figure 2: The Controls



Temperature Dial

The temperature dial controls the temperature of the drawer. It is located on the right front panel inside the drawer.

Turn the knob to the desired temperature:

Table 1: Temperature Dial Settings

Setting	Temperature
LO (Low)	140-160° F
MED (Medium)	161-190° F
HI (High)	191-220° F

See the Temperature and Moisture Selection Chart on page 5 for recommended settings.

Moisture Control Knob

The moisture control dial regulates the amount of moisture in the drawer. It is located above the handle inside the drawer. Slide the knob from side to side to adjust the moisture retention level.

On the “MIOIST” setting, the drawer retains moisture. It is well suited to moist, soft foods such as pancakes, casseroles and vegetables. Condensation may collect around the inside edges of the drawer on this setting.

On the “DRY” setting, the drawer allows the moisture to escape. It is well suited to dry, crisp foods such as pie crusts, breads and fried foods. Condensation may collect on surfaces above the warming drawer on this setting.

The control knob can also be set in between “MOIST” and “DRY” for foods such as baked potatoes and pizza.

See the Temperature and Moisture Selection Chart on page 5 for recommended settings.

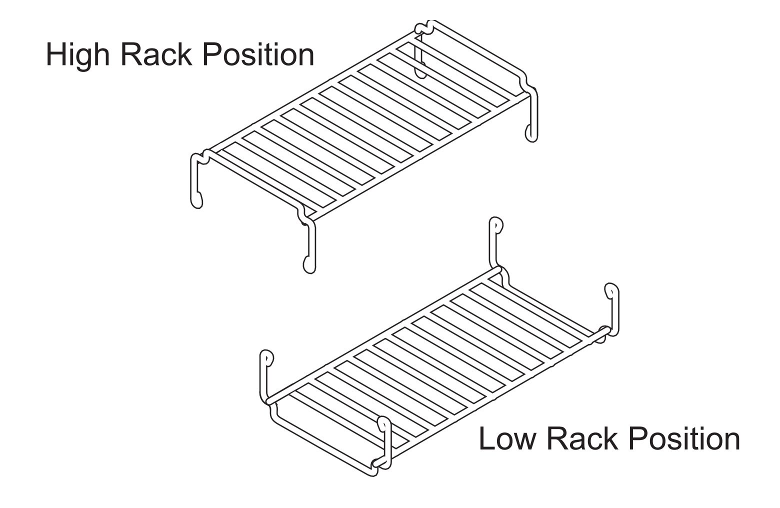
Signal Light

The red signal light turns on when the drawer is in use. It is located on the right front panel.

Accessories

Rack (Reversible)

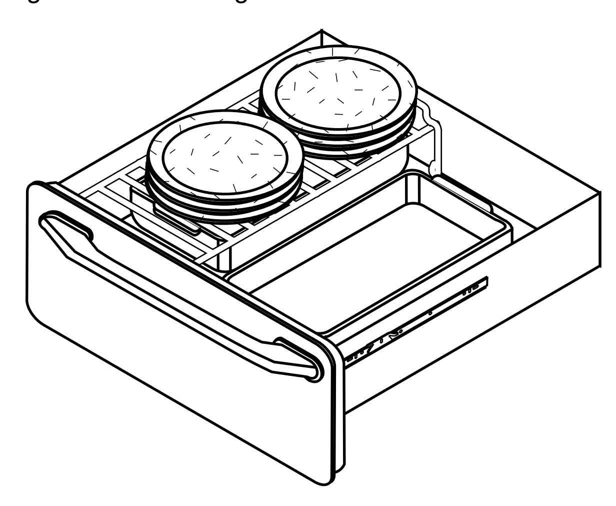
Figure 3: The Reversible Rack



The reversible rack fits in the drawer front to back (not side to side). It can be used in the “high rack position” or it can be flipped over and used in the “low rack position” (See “The Reversible Rack” on page 3.).

Use the **high rack position** to stack items one on top of another.

Figure 4: Stacking Items



Tips for stacking:

1) When holding different foods at the same time, use the highest recommended temperature setting and cover foods that require a lower setting.
2) Put foods with higher temperatures on the bottom of the drawer and foods with lower temperatures on the rack.
3) When holding food and warming plates or bowls at the same time, put the foods on the drawer bottom and the dishes or bowls on the rack.
4) Foods in heat-safe glass and glass ceramic containers may require higher temperature settings.

Use the **low rack position** to hold foods off of the hot drawer bottom. For example, use this position when proofing yeast dough.

Use

DO NOT LINE DRAWER WITH ALUMINUM FOIL.

CAUTION: Plastic containers or plastic wrap can melt if in direct contact with the drawer or a hot utensil. If it melts onto the drawer, it may not be removable

Note: Use heat-safe dishes only.

Warming Food

1) Turn thermostat dial to select temperature setting.
2) Slide moisture control knob to select moisture retention setting.
3) Preheat Drawer (15 minutes for LO, 25 minutes for MED, 35 minutes for HI)
   a) Preheat with rack in place if using that arrangement.
   b) Preheat empty serving dish while preheating drawer.
4) Add cooked, hot food in cooking utensil or transfer to heat-safe serving dishes.

Food may be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.

Aluminum foil may be used to cover food.

Table 2: Temperature and Moisture Recommendations

Food/Item	Temperature (° F)	Moisture Setting
Bacon	HI	Dry
Beef, Medium and Well Done	MED	Moist
Beef, Rare	LO	Moist
Bread, Hard Rolls	MED	Dry
Bread, Soft Rolls	MED	Moist
Casserole	MED	Moist
Cooked Cereal	MED	Moist
Eggs	MED	Moist
Fish, Seafood	MED	Moist
Fried Food	HI	Dry
Fruit	MED	Moist
Gravy, Cream Sauce	MED	Moist
Ham	MED	Moist
Lamb	MED	Moist
Pancakes, Waffles	HI	Moist
Pies, One Crust	MED	Moist
Pies, Two Crust	MED	Dry
Pizza	HI	Middle
Pork	MED	Moist
Potato, Baked	HI	Middle
Potato, Mashed	MED	Moist
Poultry	HI	Moist
Vegetables	MED	Moist

Warming Plates and Bowls

1) Turn thermostat dial to LO.
2) Slide moisture control knob to MOIST.
3) Insert rack in low rack position.
4) Place plates or bowls in cold warming drawer (do not preheat).
5) Check temperature occasionally.

Proofing

1) Turn thermostat dial to LO.
2) Slide moisture control knob to MOIST.
3) Insert rack in low rack position.
4) Preheat for 15 minutes.
5) Place dough in large bowl (dough will double in size). Lightly oil top of dough and cover with clean cloth. Place bowl on rack.
6) Check dough height in 40 minutes. Add time as needed.

Crisping Stale Items

1) Place food in low sided dishes or pans.
2) Preheat on LO/DRY.
3) Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F. as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.

Care and Cleaning

Cleaning Chart

Note: Chlorine and chlorine compounds are corrosive to stainless steel. Check the labels of your cleaners. **Always rinse and dry thoroughly**, especially when using a cleaner with chlorine.

Table 3: Cleaning Chart

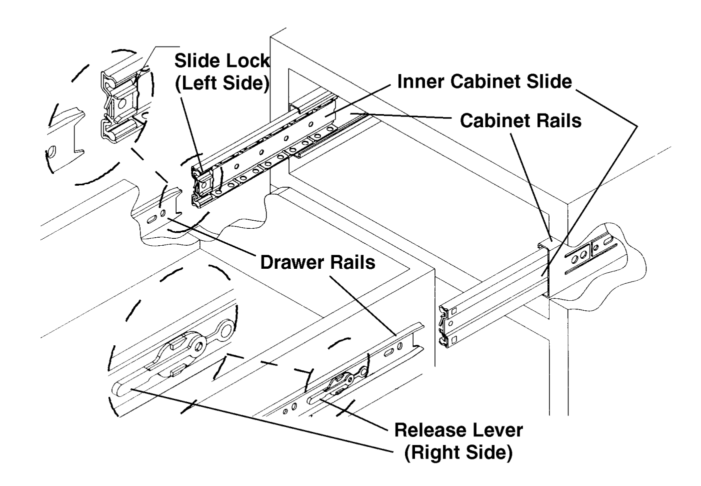
Part	Cleanser	Directions
Drawer Interior (Polished Stainless Steel)	Dish Detergent	Wash, rinse well and dry. For hard water spots or scale, use vinegar. Apply with a sponge or cloth, rinse, and dry.
Drawer Exterior Frame (Brushed Stainless Steel)	**For Everyday Cleaning:** Mild Cleansers and Polishes such as dish detergent, ammonia and Stainless Steel Magic®	**For Everyday Cleaning:** Wash, rinse well and dry.
	For Stubborn Soil: Slightly Abrasive Cleaners such as Soft Scrub® or Bon Ami.	**For Stubborn Soil:** Apply with a damp sponge or cloth. **Always rub in the direction of the polish lines.** Wipe clean with damp cloth or sponge. Dry.
Drawer Front Panel (Glass)	Glass or window cleaners such as Windex®, Ammonia and Water, Vinegar and Water. Bon Ami®.	Polish with a clean, dry cloth, paper towel or newspaper. For stubborn soil, or spots use undiluted vinegar.
Reversible Rack (Chrome	Dish Detergent	Wash, rinse well and dry.
Dials (Plastic)	Dish Detergent	Pull knob straight out to remove. Wash but do not soak. Dry and replace.

Removing the drawer



WARNING: To prevent burns, do not remove drawer while hot. Be sure drawer is drawer is empty before removing.

Figure 5: Removing the Drawer



1) Pull drawer to fully open position
2) Lift up left release lever and press down on right release lever.
3) Firmly pull the drawer outward until each Drawer Rail pulls free from each Inner Cabinet Slide. Retract Cabinet Rails while drawer is being cleaned.

Replacing the drawer

1) Be sure Cabinet Rails are pushed inside cabinet.
2) Align each Drawer Rail to each Inner Cabinet Slide. Use the Slide Lock to guide placement.
3) Close the drawer completely; the Slide Lock will secure the drawer.
4) Pull out drawer fully to check that both locks are engaged.

Service

For repair or service, contact an authorized technician through any of the following methods:

1) Contact the factory authorized service agent in your area
2) Contact the dealership where you purchased the appliance
3) Call the Customer Support Center (see contact information at the front of this manual)
4) Write the Customer Support Center (see contact information at the front of this manual)

The Data Plate

The data plate is visible on the left side of the drawer casing. Remove the drawer to view it.

Warranty

Full One Year Warranty

Covers one year from date of Installation, or date of occupancy on a new or previously unoccupied dwelling. Save your dated receipt or other evidence of installation/occupancy date.

Bosch Will Pay For:

All repair labor and replacement parts found to be defective due to materials and workmanship.

Service must be provided by a Factory Authorized Service Agency, during normal working hours. For a Service Agency nearest you, please call 800-944-2904.

Bosch Will Not Pay For:

1) Service by an unauthorized agency. Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
2) Service visits to:
   a) Teach you how to use the appliance.
   b) Correct defects or repairs due to improper installation, You are responsible for providing electrical wiring and other connecting facilities
3) Reset circuit breakers or replace home fuses
4) Damage caused from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes, or improper storage of the appliance.
5) Service labor during limited warranty period.
6) Travel fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access. (i.e., airplane flights, ferry charges, isolated geographic regions).
7) Repairs due to other than normal home use.

This warranty applies to appliances used in residential applications; it does not cover their use in commercial installations.

The warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U. S. A., the District of Columbia and Canada. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period. Products for use in Canada must be purchased through the Canadian distribution channel to ensure regulatory compliance and warranty coverage.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

Table des matières

Questions ?

1.800.944.2904

www.boschappliances.com

5551 McFadden Ave.
Hunntington Beach, CA 92649

Nous attendons de vos nouvelles !

Instructions de sécurité importantes

Conserver ces instructions

Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le tiroir réchaud afin de réduire les risques d'incendie, choc électrique et blessures.

S'assurer que l'appareil est adéquatement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation fournies avec l'appareil.

Le tiroir réchaud est destiné à garder les aliments chauds. Ne jamais utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins de recommandations spécifiques dans ce guide. Tout service doit être effectué par un technicien qualifié.

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance là où des appareils sont utilisés. Ils ne doivent pas s'asseoir ni se tenir debout sur toute pièce de l'appareil.

ATTENTION : ne pas ranger des objets d'intérêts pour les enfants au-dessus du tiroir. Ils peuvent grimper sur le tiroir pour les atteindre et se blesser sérieusement.

Utiliser seulement des tire-plats secs ; humides ou mouillés sur une surface chaude, ils peuvent causer des brûlures par vapeur. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon à la place de tire-plats et ne pas les laisser entrer en contact avec un élément chauffant situé sous le tiroir.

ATTENTION : pour maintenir la sécurité des aliments, observer ces directives :

1) NE PAS utiliser le tiroir réchaud pour chauffer des aliments froids (sauf pour rendre croustillant des craquelins, croustilles, céréales sèches ou réchauffer des assiettes).
2) S'assurer de garder une température adéquate pour les aliments. La USDA recommande 140 °F ou plus.
3) NE PAS réchauffer les aliments plus d'une heure.

Rangement - ne pas ranger de matériaux inflammables dans le tiroir.

Faire attention en ouvrant le tiroir. Ouvrir légèrement, laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de placer ou enlever des aliments.

Ne pas placer de contenants fermés dans le tiroir, la pression accumulée peut faire exploser le contenant.

Ne pas toucher à la surface intérieure pendant l'utilisation du tiroir. Elle est suffisamment chaude pour causer des brûlures.

Ne pas doubler le tiroir avec de l'aluminium qui coince la chaleur. Ceci réduira le rendement du tiroir et peut endommager le fini intérieur.

ATTENTION : cet appareil est approuvé pour une utilisation domestique générale. Non approuvé pour l'extérieur.

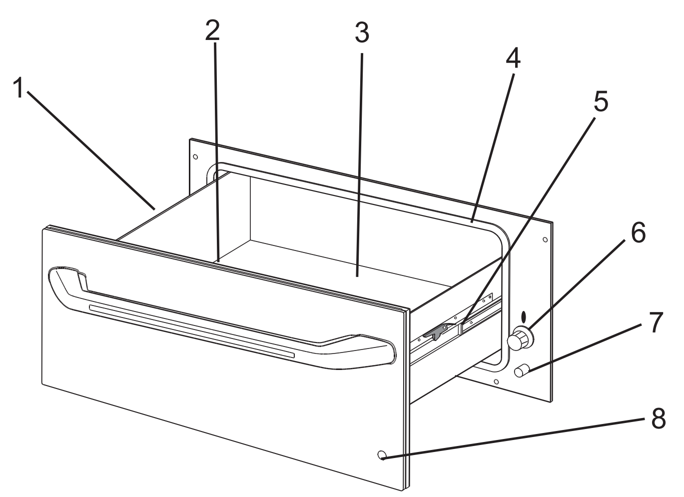
Remarque : l'appareil indiqué dans ce guide est fabriqué par BSH Home Appliances Corporation.

Concernant le tiroir réchaud

Ce tiroir réchaud garde les aliments cuits chauds à une température de service. Toujours commencer avec des aliments chauds. PAS utiliser le tiroir réchaud pour chauffer des aliments froids sauf pour lever la pâte, pour rendre croustillant des craquelins, croustilles, céréales sèches ou réchauffer des assiettes.

Pièces et accessoires

Figure 1: tiroir réchaud



Emballé avec le tiroir :

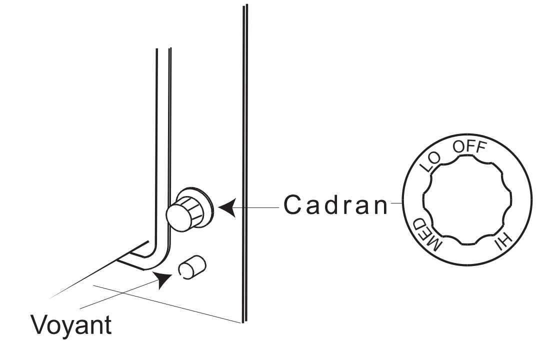
- Grille réversible
- 2 fixations et vis
- Documentation

Pièces :

1) Plaque signalétique
2) Bouton de contrôle d'humidité
3) Intérieur en acier inoxydable
4) Joint
5) Verrouillage de rail
6) Cadran de température
7) Voyant
8) Voyant d'utilisateur

Contrôles

Figure 2: contrôles



Cadran de température

Ce cadran contrôle la température du tiroir ; il est situé sur le panneau avant droit à l'intérieur du tiroir.

Tourner le bouton à la température désirée:

Tableau 1 : réglages du cadran de température

Réglage	Température
LO (bas)	140-160 °F
MED (moyen)	161-190 °F
HI (élevé)	191-220 °F

Voir le tableau de sélection température et humidité, page 5, pour les réglages recommandés.

Bouton de contrôle d'humidité

Ce bouton règle la quantité d'humidité dans le tiroir. Il est situé au-dessus de la poignée à l'intérieur du tiroir. Pousser d'un côté ou l'autre pour régler le niveau de rétention d'humidité.

Au réglage MOIST (humide), le tiroir garde l'humidité. Idéal pour des aliments tels crêpes, casseroles et légumes. Il peut y avoir de la condensation autour des bords du tiroir.

Au réglage DRY (sec), le tiroir laisse échapper l'humidité. Idéal pour des aliments croustillants, secs tels croûtes à tarte, pain, aliments frits. Il peut y avoir de la condensation sur les surfaces au-dessus du tiroir.

Le bouton peut aussi être réglé entre MOIST et DRY pour des aliments tels pommes de terre, pizza.

Voir le tableau de sélection de température et humidité, page 5, pour les réglages recommandés.

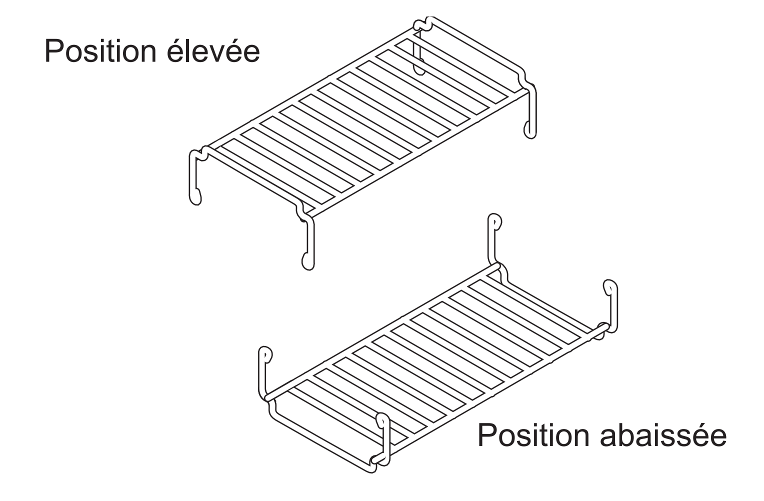
Voyant

Le voyant rouge s'allume lorsque tiroir est utilisé. Il est situé sur le panneau avant droit.

Accessoires

Grille (réversible)

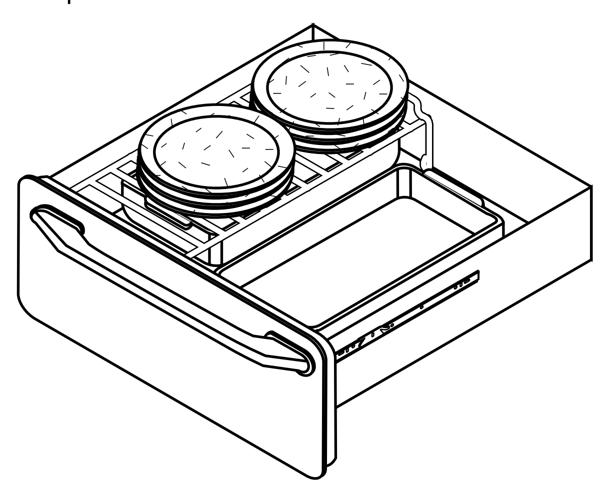
Figure 3: grille réversible



La grille réversible s'ajuste dans le tiroir, devant à derrière (non d'un côté à l'autre). Elle peut être utlisée en position élevée ou inversée en position basse (voir Grille réversible, page 3).

Utiliser la **position élevée** pour mettre les aliments un au-dessus des autres.

Figure 4: pour empiler les aliments



Conseils :

1) Pour garder différents aliments en même temps, utiliser le réglage recommandé le plus haut et couvrir les aliments qui doivent avoir un réglage plus bas.
2) Placer les aliments à température plus élevée dans le fond du tiroir et les autres sur la grilles.
3) Pour garder chauds des aliments et des assiettes ou bols en même temps, placer les aliments dans le fond du tiroir et les assiettes ou bols sur la grille.
4) Les aliments dans des contenants en céramique vitrifiée ou en verre résistant à la chaleur requièrent une température plus élevée.

Utiliser la **position basse** pour soulever les aliments du fond du tiroir. Par exemple, pour faire lever la pâte.

Utilisation

NE PAS DOUBLER LE TIROIR D'ALUMINIUM.

ATTENTION : contenant ou pellicule plastique peuvent fondre en contact direct avec le tiroir ou un ustensile chaud. Ils peuvent fondre dans le tiroir et être impossible à enlever.

Remarque : utiliser seulement des ustensiles résistants à la chaleur.

Réchauffer des aliments

1) Tourner le cadran de température à la température désirée.
2) Faire glisser le bouton de contrôle d'humidité au réglage désiré.
3) Préchauffer le tiroir (15 minutes pour LO, 25 minutes pour MED, 35 minutes pour HI).
   a) Préchauffer avec la grille en place, si utilisée.
   b) Préchauffer un plat de service vide pendant le préchauffage du tiroir.
4) Ajouter les aliments chauds, cuits dans le plat ou transférer dans un plat de service résistant à la chaleur.

Les aliments peuvent être gardés chauds dans le contenant de cuisson ou transférés dans un plat résistant à la chaleur.

L'aluminium peut être utilisé pour couvrir les aliments.

Table 2: recommandations de température et humidité

Aliments/articles	Température (°F)	Réglage humidité
Bacon	HI	Sec
Boeuf, médium et bien cuit	MED	Humide
Boeuf, saignant	LO	Humide
Pain, petits pains à croûte dure	MED	Sec
Pain, petits pains mous	MED	Humide
Casserole	MED	Humide
Céréales cuites	MED	Humide
Oeufs	MED	Humide
Poisson, fruits de mer	MED	Humide
Aliments frits	HI	Sec
Fruit	MED	Humide
Sauve, à la crème	MED	Humide
Jambon	MED	Humide
Agneau	MED	Humide
Crêpes, gaufres	HI	Humide
Tarte, une croûte	MED	Humide
Tarte, deux croûtes	MED	Sec
Pizza	HI	Milieu
Porc	MED	Humide
Pomme de terre, au four	HI	Milieu
Pomme de terre, en purée	MED	Humide
Volaille	HI	Humide
Légumes	MED	Humide

Réchauffer assiettes et bols

1) Tourner le cadran à LO.
2) Pousser le bouton de contrôle d'humidité à MOIST.
3) Insérer la grille en position basse.
4) Placer assiettes et bols dans le tiroir froid (ne pas préchauffer).
5) Vérifier occasionnellement la température.

Levage

1) Tourner le cadran à LO.
2) Pousser le bouton de contrôle d'humidité à MOIST.
3) Insérer la grille en position basse.
4) Préchauffer pendant 15 minutes.
5) Placer la pâte dans un grand bol (elle double). Badigeonner légèrement d'huile et couvrir d'un chiffon propre.
5) Placer le bol sur la grille.
6) Vérifier le volume de la pâte dans 40 minutes ; ajouter du temps au besoin.

Rendre croustillant

1) Placer les aliments dans une assiette ou un plat peu profond.
2) Préchauffer à LO/DRY.
3) Vérifier après 45 minutes. Ajouter du temps au besoin.

USDA/FSIS recommande une température interne de 145 °F pour une cuisson minimale pour le boeuf. Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la température interne.

Entretien et nettoyage

Tableau de nettoyage

Remarque : le chlore et produit avec chlore sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier l'étiquette du nettoyant. **Toujours bien rincer et assécher**, surtout si l'on utilise un nettoyant avec chlore.

Table 3: nettoyage

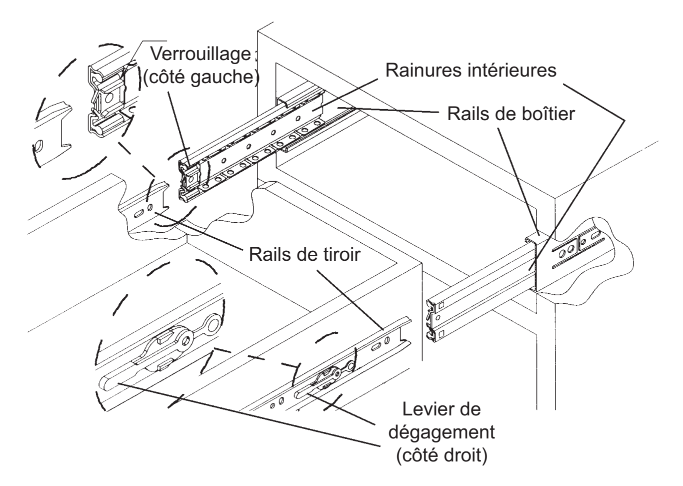
Pièces	Nettoyants	Directives
Intérieur du tiroir (acier inoxydable poli)	Détergent à vaisselle	Laver, rincer et assécher. Pour taches d'eau calcaire, utiliser du vinaigre. Appliquer sur une éponge ou chiffon, rincer et assécher.
Cadre extérieur du tiroir (acier inoxydable brossé)	**Pour nettoyage quotidien :** Nettoyant doux et polis comme détergent, ammoniaque et Stainless Steel Magic®	**Pour nettoyage quotidien :** Laver, bien rincer et assécher.
	Pour taches tenaces : Nettoyant légèrement abrasif tels Soft Scrub® ou Bon Ami.	**Pour taches tenaces :** Appliquer avec une éponge ou chiffon humide. **Toujours frotter dans le sens du grain**. Essuyer avec une éponge ou chiffon doux. Assécher.
Panneau avant du tiroir (verre)	Nettoyant à vitre tel Windex®, ammoniaque et eau, vinaigre et eau Bon Ami®.	Polir avec un chiffon, essuie-tout ou journal propre et sec. Pour taches tenaces, utiliser du vinaigre non dilué.
Grille réversible (chrome)	Détergent à vaisselle	Laver, bien rincer et assécher.
Cadrans (plastique)	Détergent à vaisselle	Tirer droit pour enlever. Laver mais ne pas faire tremper. Assécher et remettre en place.

Retrait du tiroir



AVERTISSEMENT : pour éviter les brûlures, enlever le tiroir pendant qu'il est froid. S'assurer qu'il soit vide.

Figure 5: retrait du tiroir



1) Ouvrir complètement le tiroir.
2) Soulever le levier de dégagement gauche et presser le levier de dégagement droit.
3) Tirer fermement le tiroir jusqu'à ce que chaque rail du tiroir se libère des rainures intérieures. Pousser les rails pendant le nettoyage.

Remise en place

1) S'assurer que les rails sont poussés à l'intérieur.
2) Aligner chaque rail du tiroir avec les rainures intérieures. Utiliser le verrouillage de rainure comme guide.
3) Fermer complètement le tiroir ; le verrouillage maintient le tiroir en place.
4) Tirer le tiroir complètement pour s'assurer que les deux verrouillages sont enclenchés.

Service

Pour réparation ou service, communiquer avec un technicien autorisé d'une des façons suivantes :

1) Communiquer avec un centre de service autorisé dans la région
2) Communiquer avec le marchand où l'appareil a été acheté
3) Téléphoner au centre du service à la clientèle (voir information au début du guide)
4) Écrire au service à la clientèle (voir information au début du guide)

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible sur le côté gauche du boîtier du tiroir.

Il faut retirer le tiroir pour voir la plaque signalétique.

Garantie

Garantie complète d’un an

Couvre pendant un an à compter de la date d’installation ou la date d’occupation pour une résidence neuve ou non précédemment occupée. Conserver la facture datée ou autre preuve de la date d’installation/occupation.

Bosch paiera :

Les frais de main-d’oeuvre et pièces de rechange présentant un défaut de fabrication ou de matériaux.

Le service doit être effectué par un centre de service autorisé, pendant les heures d’affaires normales. Pour un centre de service de la région, téléphoner au 800.944.2904.

Bosch ne paiera pas :

1) Le service par une agence non autorisée. Dommages ou réparations causés par une agence non autorisés ou l’utilisation de pièce non autorisées.
2) Les visites de service pour :
    a) Montrer l’utilisation de l’appareil.
    b) Corriger les défauts ou réparations causés par une installation inadéquate. Il incombe au consommateur d’assurer un câblage électrique et autres services utilitaires nécessaires
3) Réenclenchement du coupe-circuit ou remplacement de fusibles
4) Dommages causés par accident, modification, mauvaise utilisation, abus, installation inadéquate ou installation non conforme aux codes électriques ou de plomberie locaux, ou rangement inadéquat de l’appareil.
5) Main-d’oeuvre de service pendant la période de garantie limitée.
6) Frais de déplacement et frais associés encourus lorsque le produit est installé dans un endroit avec accès limité ou restreint (ex. : avions, frais de traversier, régions géographiques éloignées).
7) Réparations à cause d’une utilisation autre que domestique normale.

La garantie s’applique aux appareils utilisés pour applications résidentielles ; elle ne couvre pas l’utilisation pour installation commerciale

La garantie s’applique aux produits achetés et conservés dans les 50 états des É.-U., district de Columbia et au Canada. Si l’appareil est vendu par l’acheteur d’origine pendant la période de garantie, le nouveau propriétaire est couvert jusqu’à la date d’expiration de la période de garantie d’origine de l’acheteur d’origine. Les produits, pour une utilisation au Canada, doivent être achetés chez un distributeur canadien afin d’en assurer la conformité et la garantie.

Cette garantie donne des droits spécifiques et il peut y en avoir d’autres qui varient d’un état à un autre ou province à une autre.

Contenido

¿Preguntas?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

5551 McFadden Ave.
Hunntington Beach, CA 92649

¡Estamos a sus órdenes!

Instrucciones Importantes de Seguridad

Guarde estas instrucciones.

Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar su cajón calentador para reducir el riesgo de un fuego, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones.

Asegúrese de que su aparato esté instalado y aterrizado correctamente por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación que se incluyen con el cajón calentador.

El cajón calentador sirve para mantener caliente alimentos calientes, cocidos. Nunca debe usarlo para calentar una habitación.

No trate de reparar o reemplazar alguna parte del aparato a menos que los manuales lo recomienden específicamente. Todo servicio adicional debe ser realizado por un técnico calificado.

No deje solos a los niños en un área donde se está usando el aparato. No permita que los niños se sienten o se paren sobre alguna parte del aparato.

PRECAUCIÓN: No guarde cosas de interés para los niños arriba del cajón. Cuando se sube un niño al cajón para alcanzar estas cosas podría resultar seriamente lesionado.

Siempre use agarraderas secas para las ollas. Las agarraderas mojadas o húmedas pueden causar quemaduras por el vapor. No use una toalla u otro trapo estorboso en lugar de las agarraderas. No permita que las agarraderas tengan contacto con el elemento calentador debajo del cajón.

PRECAUCIÓN: Siga estas pautas para mantener seguros los alimentos:

1) NO use el cajón calentador para calentar alimentos fríos (excepción: es seguro usar el cajón para dorar galletas saladas, papas fritas o cereal seco y para calentar platos).
2) Asegúrese de mantener una temperatura apropiada para los alimentos. La USDA recomienda una temperatura de 140°F (60°C) o más para mantener calientes alimentos calientes, cocidos.
3) NO caliente los alimentos por más de una hora.

Almacenamiento - No guarde materiales inflamables en el cajón.

Tenga cuidado cuando abra el cajón. Abra la puerta muy poco y deje que se escape el aire caliente o el vapor antes de sacar o reemplazar los alimentos.

No ponga contenedores de alimentos cerrados dentro del cajón calentador. La presión acumulada puede causar la ruptura del contenedor.

No toque la superficie interna del cajón mientras que se está usando. El interior del cajón se puede calentar lo suficientemente para causar quemaduras.

No forre el cajón calentador con papel de aluminio. El papel de aluminio atrapa el calor. Esto afectará el desempeño del cajón y puede dañar el acabado interior.

PRECAUCIÓN: Esta unidad ha sido aprobada solamente para el uso general en cocinas residenciales. No está aprobada para el uso en exteriores.

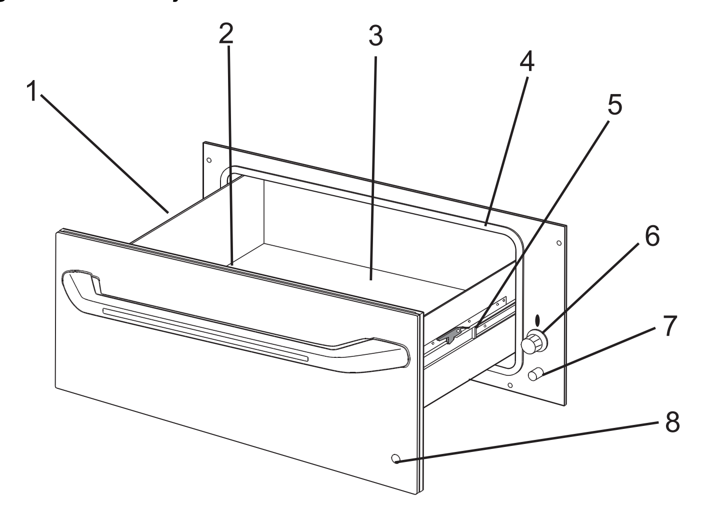
Nota: El aparato a que se refiere este manual ha sido fabricado por BSH Home Appliances Corporation.

Acerca del cajón calentador

El cajón calentador mantiene alimentos calientes, cocidos a su temperatura de servir. Siempre empiece con alimentos calientes. NO use el cajón calentador para calentar alimentos fríos excepto para fermentar masa de levadura, tostar ligeramente galletas saladas, papas fritas y cereal seco o calentar platos o platillos.

Partes y accesorios

Figura 1: El cajón calentador



Artículos incluidos adentro del cajón:

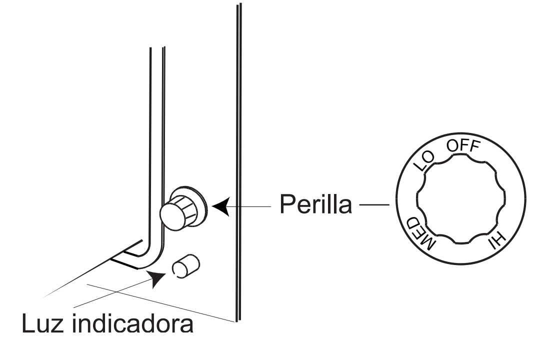
- Rejilla reversible
- 2 abrazaderas y tornillos de montaje
- Juego de literatura

Partes:

1) Placa con información
2) Perilla de control de la humedad
3) Interior del cajón de acero inoxidable
4) Empaque
5) Bloqueo de riel
6) Perilla de temperatura
7) Luz indicadora
8) Visualizador de la luz indicadora

Controles

Figura 2: Los controles



Perilla de temperatura

La perilla de temperatura controla la temperatura del cajón. Se encuentra en el panel delantero derecho adentro del cajón.

Gire la perilla a la temperatura deseada:

Tabla 1: Ajustes de temperatura de la perilla

Ajuste de calor	Temperatura
LO (Bajo)	140-160° F (60-71° C)
MED (Mediano)	161-190° F (72-88° C)
HI (Alto)	191-220° F (89-105° C)

Consulte la tabla de selección de temperatura y humedad en la página 5 para los ajustes recomendados.

Perilla de control de la humedad

La perilla de control de la humedad regula la cantidad de humedad en el cajón. Se encuentra arriba de la agarradera adentro del cajón. Deslice la perilla de un lado a otro para ajustar el nivel de retención de humedad.

En el ajuste “MOIST” (Húmedo), el cajón retiene la humedad. Sirve muy bien para alimentos húmedos, suaves como panqués, caserolas y verduras. Se puede acumular condensación alrededor de los bordes interiores del cajón con este ajuste.

En el ajuste “DRY” (Seco), el cajón permite que se salga la humedad. Sirve muy bien para alimentos secos, crujientes, como costras de pays, panes y alimentos fritos. Se puede acumular condensación en superficies arriba del cajón con este ajuste.

También se puede regular la perilla de control entre “MOIST” (Húmedo) y “DRY” (Seco) para alimentos como papas horneadas y pizza.

Consulte la tabla de selección de temperatura y humedad en la página 5 para los ajustes recomendados.

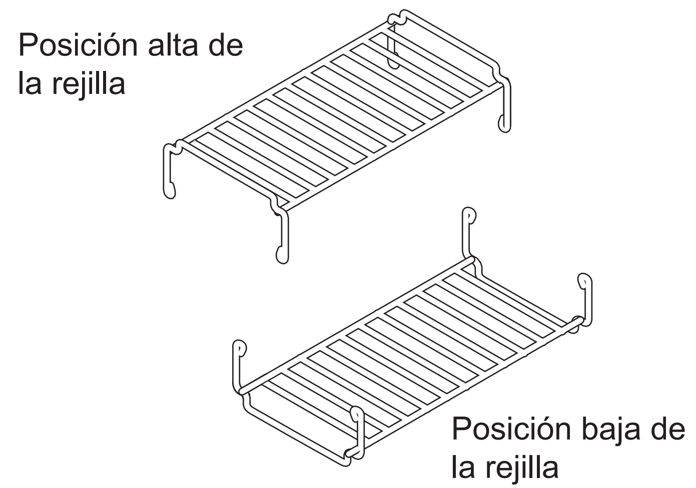
Luz indicadora

Se prende la luz roja indicadora cuando se está usando el cajón. Se encuentra en el panel delantero derecho.

Accesorios

Rejilla (Reversible)

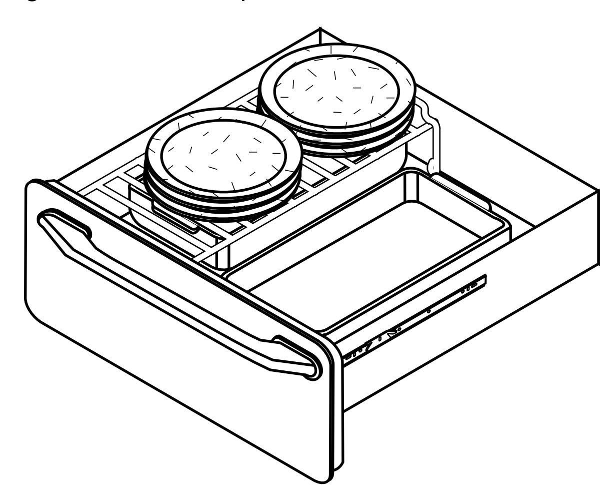
Figura 3: La rejilla reversible



La rejilla reversible cabe en el cajón metiéndola de frente hacia atrás (no de lado a lado). Se puede usar en la “posición alta de la rejilla” o se puede voltear y usar en la “posición baja de la rejilla” (Vea “La rejilla reversible” en la página 3.).

Use la **posición alta de la rejilla** para acomodar los alimentos apilados uno encima de otro.

Figura 4: Cómo apilar los alimentos



Consejos para apilar alimentos y platos:

1) Cuando calienta alimentos diferentes al mismo tiempo, use el ajuste de la temperatura más alta recomendado y tape los alimentos que requieren un ajuste de temperatura más bajo.
2) Coloque los alimentos con temperaturas más altas en el fondo del cajón y los alimentos con temperaturas más bajas sobre la rejilla.
3) Cuando calienta alimentos y platos o tazones al mismo tiempo, coloque los alimentos en el fondo del cajón y los platos o tazones en la rejilla.
4) Alimentos en contenedores de vidrio refractario y de vidrio cerámico pueden necesitar temperaturas más altas.

Use la **posición baja de la rejilla** para alejar los alimentos del fondo del cajón caliente. Por ejemplo, use esta posición para fermentar masa de levadura.

Uso

NO FORRE EL CAJÓN CON PAPEL DE ALUMINIO.

PRECAUCIÓN: Los contenedores de plástico o las envolturas de plástico pueden derretirse cuando tienen contacto directo con el cajón o un contenedor caliente. Si se derrite sobre el cajón calentador, tal vez ya no se puede quitar después.

Nota: Use solamente platos refractarios.

Calentar alimentos

1) Gire la perilla del termostato para seleccionar la temperatura.
2) Deslice la perilla de control de la humedad para seleccionar el ajuste de retención de humedad.
3) Precaliente el cajón (15 minutos para LO (Bajo), 25 minutos para MED (Mediano), 35 minutos para HI (Alto)
   a) Precaliente con la rejilla en su lugar si usa esta configuración.
   b) Precaliente los platos vacíos en los cuales va a servir los alimentos mientras precalienta el cajón.

4) Añada alimentos calientes, cocidos en utensilios para cocinar o transfiéralos a platos refractarios para servirlos.

Se pueden mantener calientes los alimentos en sus contenedores de cocinar o se pueden transferir a platos refractarios.

Se puede usar papel de aluminio para tapar los alimentos.

Tabla 2: Recomendaciones de temperatura y humedad

Alimento/Artículo	Temperatura (° F)	Ajuste de Humedad
Tocino	HI (Alta)	Seco
Res, medio y bien cocido	MED (Mediana)	Húmedo
Res, vuelta y vuelta	LO (Baja)	Húmedo
Pan, rollos duros	MED (Mediana)	Seco
Pan, rollos suaves	MED (Mediana)	Húmedo
Cacerolas	MED (Mediana)	Húmedo
Cereal cocido	MED (Mediana)	Húmedo
Huevos	MED (Mediana)	Húmedo
Pescado, mariscos	MED (Mediana)	Húmedo
Alimentos fritos	HI (Alta)	Seco
Fruta	MED (Mediana)	Húmedo
Salsa gravy, salsa cremosa	MED (Mediana)	Húmedo
Jamón	MED (Mediana)	Húmedo
Cordero	MED (Mediana)	Húmedo
Panqués, wafles	HI (Alta)	Húmedo
Pays, una corteza	MED (Mediana)	Húmedo
Pays, dos cortezas	MED (Mediana)	Húmedo
Pizza	HI (Alta)	Húmedo
Puerco	MED (Mediana)	Seco
Papas, horneadas	HI (Alta)	Mediano
Papas, puré	MED (Mediana)	Húmedo
Pollo	HI (Alta)	Mediano
Verduras	MED (Mediana)	Húmedo

Calentar platos y tazones

1) Gire la perilla del termostato a LO (Baja).
2) Deslice la perilla de control de la humedad a MOIST (Húmedo).
3) Inserte la rejilla en la posición baja.
4) Coloque los platos o tazones en el cajón calentador frío (no lo precaliente).
5) Revise la temperatura de vez en cuando.

Fermentar masa de levadura

1) Gire la perilla del termostato a LO (Baja).
2) Deslice la perilla de control de la humedad a MOIST (Húmedo).
3) Inserte la rejilla en la posición baja.
4) Precaliente por 15 minutos.
5) Coloque la masa en un tazón grande (la masa doblará su tamaño). Ponga un poco de aceite encima de la masa y tápela con un trapo limpio. Coloque el tazón sobre la rejilla.
6) Revise la altura de la masa en 40 minutos. Añada tiempo si es necesario.

Dorar alimentos no frescos

1) Coloque los alimentos en platos o tazones planos.

2) Precaliente en LO/DRY (Baja/Seco)
3) Revise lo crujiente después de 45 minutos. Añada tiempo si es necesario.

La USDA/FSIS recomienda una temperatura interna de145°F (63°C) como el mínimo término de cocido para carne. Use un termómetro portátil para carne para revisar las temperaturas internas.

Cuidado y limpieza

Tabla de limpieza

Nota: Cloro y compuestos de cloro son corrosivos para el acero inoxidable. Revise las etiquetas de sus limpiadores y detergentes. **Siempre enjuague y seque bien**, sobre todo cuando usa un limpiador que contiene cloro.

Tabla 3: Tabla de limpieza

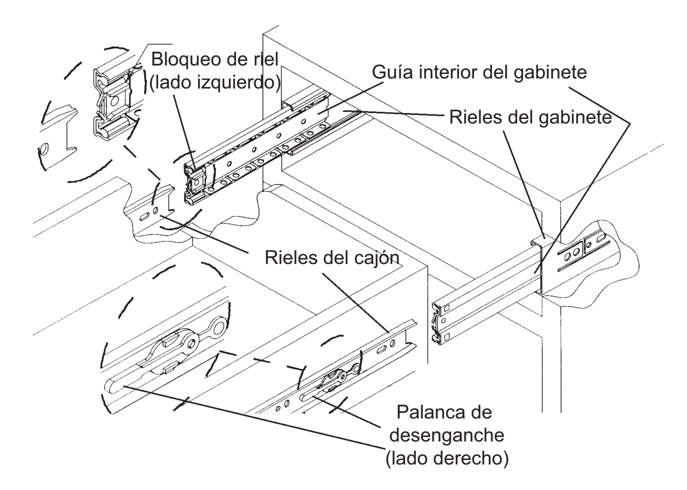
Parte	Limpiador	Indicaciones
Interior del cajón (Acero inoxidable pulido)	Detergente para platos	Lavar, enjuagar bien y secar. Para manchas de agua dura o sarro, usar vinagre. Aplicar con una esponja o un trapo, enjuagar y secar.
Marco exterior del cajón (Acero inoxidable cepillado)	**Para limpieza diaria:** Limpiadores suaves como detergente para platos, amoníaco y Stainless Steel Magic®	**Para limpieza diaria:** Lavar, enjuagar bien y secar.
	Para suciedades persistentes: Limpiadores ligeramente abrasivos como Soft Scrub® o Bon Ami.	**Para suciedades persistentes:** Aplicar con una esponja o un trapo húmedo. **Frotar siempre en la dirección de las líneas de pulido.** Limpiar con un trapo o una esponja húmeda. Secar.
Panel delantero del cajón (Vidrio)	Limpiador para vidrio o ventanas con Windex®, amoníaco y agua, vinagre y agua. Bon Ami®.	Pulir con un trapo limpio, seco, una toalla de papel o un periódico. Para suciedades o manchas resistentes, usar vinagre no diluido.
Rejilla reversible (Cromo)	Detergente para platos	Lavar, enjuagar bien y secar.
Perillas (Plástico)	Detergente para platos	Jalar la perilla para sacarla. Lavar pero no remojarla. Secar y reemplazar la perilla.

Quitar el cajón



ADVERTENCIA: No quite el cajón mientras esté caliente para evitar quemaduras. Asegúrese que el cajón esté vacío antes de quitarlo.

Figura 5: Quitar el cajón



1) Jale el cajón hasta la posición totalmente abierta.
2) Levante la palanca izquierda de desenganche y presione hacia abajo sobre la palanca de desenganche derecha.
3) Saque el cajón firmemente hacia afuera hasta que cada riel del cajón quede fuera de cada guía interior del gabinete. Vuelva a meter los rieles del cajón mientras limpia el cajón.

Reemplazar el cajón

1) Asegúrese de empujar los rieles del gabinete hacia adentro del gabinete.
2) Alinee cada riel del cajón con la guía interior del gabinete. Use el bloqueo de deslizamiento para guiar la colocación.
3) Cierre el cajón completamente; el bloqueo de riel asegurará el cajón.
4) Jale el cajón completamente para comprobar que ambos seguros est[an enganchados..

Servicio

Para recibir servicio o una reparación, contacte a un técnico autorizado por medio de cualquiera de los siguientes métodos:

1) Contacte al agente de servicio autorizado por la fábrica en su área
2) Contacte al distribuidor donde usted compró el aparato
3) Llame al centro de soporte al cliente (vea la información de contacto al principio de este manual)
4) Escriba al centro de soporte al cliente (vea la información de contacto al principio de este manual)

La placa con información

La placa con información está visible en el lado izquierdo de la caja del cajón. Quite el cajón para poder verla.

Garantía

Garantía completa de un año

Por un año a partir de la fecha de instalación, o la fecha de ocupación para una vivienda nueva, previamente no ocupada. Guarde su recibo fechado u otra evidencia de la fecha de instalación/ocupación.

Bosch pagará por:

Toda la mano de obra para reparaciones y partes de repuesto que resulten defectuosas debido al material y la fabricación.

El servicio debe ser proporcionado por una agencia de servicio autorizada por la fábrica durante un horario laboral normal. Para información sobre una agencia de servicio cerca de usted, por favor llame al 800-944-2904.

Bosch no pagará por:

1) Servicio por una agencia no autorizada. Daños o reparaciones debido al servicio por una agencia no autorizada o el uso de partes no autorizadas.
2) Visitas de servicio para:
   a) Enseñarle cómo usar el aparato.
   b) Corregir la instalación. Usted es responsable de la instalación eléctrica y/o de gas y de proporcionar las conexiones necesarias.
3) Resetear interruptores de circuitos o reemplazar fusibles.
4) Daños que resultan de accidentes, la alteración, mal uso, abuso, instalación incorrecta o instalación que no está de acuerdo con los códigos eléctricos locales o los códigos de fontanería, o el almacenamiento no apropiado del aparato.
5) Cualquier gasto de mano de obra durante la garantía limitada.
6) Gastos de viáticos y otros gastos asociados que se generan cuando el producto es instalado en un lugar con acceso limitado o restringido, (i.e., vuelos, tarifas de transbordadores, regiones geográficas aisladas).
7) Reparaciones debido a un uso diferente al doméstico.

Esta garantía aplica a aparatos utilizados en casas familiares normales; no cubre el uso en situaciones comerciales.

Esta garantía es para productos comprados e instalados en los 50 estados de los E.U.A, el Distrito de Columbia y Canadá. En caso que el comprador original decide vender el aparato durante el período de garantía, el nuevo propietario continúa estando protegido hasta la fecha de vencimiento del período de garantía del comprador original. Los productos para uso en Canadá deben ser comprados a través de los canales canadienses de distribución para asegurar su conformidad regulatoria y la cobertura de la garantía.

Esta garantía le brinda derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de estado a estado.

Bosch reserves the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. Bosch is not responsible for products which are transported from the United States for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

BOSCH

YOUR LIFE. OUR INSPIRATION.

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-944-2904 • www.boschappliances.com